

Les pancakes et le sirop d'érable

Vendredi 1^{er} octobre 2021, nous avons travaillé sur les pancakes.

On était par groupes de trois ou quatre et tous les groupes travaillaient sur les pancakes, les ingrédients, les ustensiles, la recette ou sur le sirop d'érable.

Puis nous avons préparé la pâte et nous l'avons faite cuire.

Ensuite, nous avons goûté les pancakes avec du sirop d'érable.

Ils étaient délicieux !





Les pancakes : qu'est-ce que c'est ? D'où ça vient ?



« Pan » signifie poêle en anglais, « Cake » signifie gâteau. C'est un gâteau cuit dans une poêle.

Le pancake ressemble à une crêpe, plus épaisse et plus petite.

On en mange au petit déjeuner Aux Etats-Unis et au Canada. Au Royaume-Uni, on peut les manger au petit déjeuner ou au goûter.

On peut les manger nature, ou avec du sirop d'érable, de la confiture ou du miel.

La recette

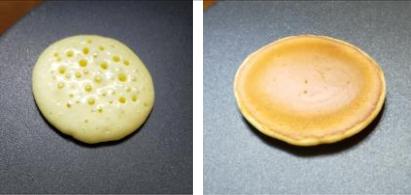
Les ingrédients :

- un œuf
- 150 grammes de farine
- 200 millilitres de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

Les ustensiles :

- 2 bols
- 1 fouet
- 1 cuillère à café
- 2 cuillères à soupe
- 1 poêle

La préparation :

①		Verse dans un bol <u>le sucre</u> et <u>le sucre vanillé</u> .
②		Casse <u>l'œuf</u> dans le bol et mélange avec un fouet.
③		Ajoute ensuite <u>l'huile</u> .
④		Mélange dans un autre bol <u>la farine</u> et <u>la levure</u> . Puis verse la moitié de ce mélange dans le bol où il y a <u>le sucre</u> , <u>l'œuf</u> et <u>l'huile</u> . Mélange bien.
⑤		Verse petit à petit <u>le lait</u> dans le premier bol, mélange avec le fouet.
⑥		Puis ajoute le reste du mélange <u>farine/levure</u> . Mélange bien.
⑦		Fais chauffer la poêle. A l'aide d'une cuillère à soupe, dépose une cuillerée de pâte dans la poêle.
⑧		Lorsque des bulles apparaissent et éclatent, retourne le pancake. Ne le laisse pas cuire longtemps.

Le sirop d'érable, qu'est-ce que c'est ?



Voici un érable. C'est l'arbre qui produit le sirop d'érable.



Celui qui récolte la sève des érables s'appelle un acériculteur.



L'eau des érables (la sève) est récoltée et transformée en majorité au Québec (Canada).



La sève est recueillie au début du printemps. Pour devenir du sirop d'érable, elle est bouillie pour être concentrée (épaissie).